

Menus scolaire et alsh du 30 décembre au 10 janvier 2025



viande de France



issue de l'agriculture biologique



bleu blanc cœur



local



AOP

Jours	Entrée	Plat Prot.	Accompagnement	Produit laitier	Dessert
lundi					
30 / 12	salade coleslaw	rôti de dindonneau aux herbes	blé	tomme grise	pêche au sirop
mardi		repas végétarien			
31 / 12	radis beurre	pizza aux légumes feuille de chêne		ortolan	pâtisserie
mercredi					
01 / 01	<i>Joyeuses Fêtes</i>			férié	
Jeudi					
02 / 01	mousse de foie	navarin d'agneau	pommes de terre persillées	cantal	clémentine
Vendredi					
03 / 01	potage de patates douces	filet de merlu sauce moutarde	poêlée celtique	brie	yaourt aux fruits
Lundi					
06 / 01	céleri	jambon braisé sauce au porto	farfalles	st nectaire *	fruits au sirop
Mardi		repas végétarien			
07 / 01	pamplemousse *	couscous indien		camembert *	galette des rois
Mercredi					
08 / 01	velouté de carottes	colombo de poisson	riz pilaf	fromage blanc *	poire * et autres fruits de saison
Jeudi					
09 / 01	choux chinois mimolette et noix	sauté de bœuf aux poivrons	mélange 4 céréales julienne de légumes	tomme des pyrénées *	crème dessert vanille
Vendredi		repas végétarien			
10 / 01	betteraves persillées	tortillas maison aux pommes de terre salade verte * (non assaisonnée)		emmental *	pomme * et autre fruits de saison

sous réserve de modifications



\* Produits subventionnés par l'aide de l'UE à destination des écoles